St Jean Hulst

COMMISSION RESTAURATION

Compte rendu de la réunion du 19 janvier 2023

1 PRESENCES

	présent	excusé		présent	excusé
Représentants A.P.E.L			**ELEVES**		
Mme Graby	x				
Direction			Emilie Tessier 6e	X	
B. Airiau					
C.Brüle-Hounkpatin	x		HEND MERCHAOUI 403	X	
C.Lemerle	x		AGATHE COLCOMBET 403	X	
M. de Monts	x		Valentine RUZE 303	X	
ELIOR			Victor Allemand 1ere	x	
M. Duran	x		Flavier Langlade Term	x	
M. Chauveteau	x				

Nous abordons trois thèmes : organisation, qualité et quantité. Les remarques faites par un élève ne doivent pas être répétées par un autre. Il faut veiller à être le plus précis possible pour que des actions correctives puissent être proposées. Dans le compte rendu, les remarques sont regroupées par thème.
Les élèves présents ont effectué un réel travail de sondage auprès de leurs camarades et présenté leurs commentaires de façon très claire. Nous les remercions pour la qualité de leur travail.

ORGANISATION – gestion des files, du tri, quantités disponibles, matériel…

Zone d'accueil :
Couverts trop haut pour être attrapés => c'est en effet ennuyeux, nous allons revoir les distributions. *Déjà signalé en septembre, à traiter.*

Les élèves signalent qu'en fin de service, ils ont rarement accès aux trois couverts. Les élèves ne peuvent pas manger avec un couteau seulement! Nous avons acheté des couverts supplémentaires, mais comme sur le reste de la vaisselle, la plonge a vocation à remettre à disposition des couverts en fin de service. Si vraiment il y a un manque, nous remercions Elior d'avoir un stock de couverts en bois (idem cafeteria) à distribuer.

Plateaux mouillés : problème signalé de manière récurrente. Le séchage est malheureusement difficile à résoudre.

Au self, il y a eu récemment un incident avec un élève suite à un plat renversé, alors qu'un élève portait pour un camarade en béquille un 2eme plateau. Ne pas hésiter à passer en priorité et à se faire aider, la mise en place d'un chariot, suggérée, ne serait pas plus facile ;

Zone de caisse :
Sel à disposition=> pas possible (contrainte du GEMRCN, règlement concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivités), mais nous allons essayer d'en mettre à la caisse. *Déjà signalé en septembre, à traiter. Le sel et le poivre seront proposés au niveau de la distribution du plat chaud.*

Zone de tri / sortie :
Tri des déchets : les poubelles débordent en cours de service. Un changement doit être prévu par Elior sans attendre la fin du service ;

Tapis roulant et échelles de plateaux : en fin de service, Elior doit souvent empiler 3 plateaux pour éviter l'engorgement et la queue à la sortie. Il semble que le 2eme tapis roulant (qui se trouve côté plonge) ne soit pas réglé à la même vitesse que le premier. La société de maintenance va intervenir sur ce point.

Hygiène et propreté :

- veiller à ce que le self soit propre. Il est arrivé que des restes de la veille soient constatés avant l'arrivée des élèves. Des restes de bûche ont été laissés pendant toutes les vacances de Noël. Problème régulièrement constaté le jeudi : attention, une cinquantaine d'élèves déjeunent le mercredi midi, le nettoyage doit être effectué après leur passage. Une zone restreinte peut être délimitée, de manière à ne pas devoir nettoyer l'ensemble du self (qui a été nettoyé le mardi après-midi).
- Au primaire (28 rue Rémilly), le personnel a tendance à asperger le mur en vidant les assiettes, ou nettoyer le sol en cours de service trop sommairement. Une vigilance accrue doit être portée à ce problème.
- Les plateaux ou collations servis doivent être débarrassés dans la journée. Il y a trop d'oublis (café servi en salle des personnels le jour des vacances, débarrassé le 5 janvier).
- Zone adultes de Lattre: est-il possible de nettoyer le lave-mains et de mettre du savon à disposition ?
- La zone adultes du 28 rue Rémilly n'est pas nettoyée avant l'arrivée des convives (sol collant, table non nettoyée). Rappel - l*a remarque a déjà été faite.*
- Nous rappelons que le nettoyage des salle Azurs et autres salles adultes (hors salle Lenôtre), est de la responsabilité d'Elior.

Installations :

- Attention à l'accueil dans la salle des adultes : descendre les chaises svp.
- Veiller à ce que les deux portes de la cafétéria soient ouvertes (une pour l'entrée, l'autre pour la sortie).
- Zone lycéens au sein du self: est-il possible de la remettre en place ? La vie scolaire va envisager la demande.

Vie scolaire :
Appel des classes dans la cour : l'affichage de l'ordre des passages va être vérifié/ mis à jour. Cela permettra aux élèves de savoir quand ils seront appelés, et qu'ils ne restent pas inutilement à attendre.

Personnel d'Elior:

- Cette semaine, un langage inapproprié a été tenu devant des élèves entre deux employés de restauration.
- Certains élèves trouvent le personnel très agréable. C'est aussi le cas au primaire (16 rue Rémilly). Au 28 rue Rémilly, le personnel est maintenant stable et l'équipe fonctionne bien.

QUANTITES :

Réassort des entrées, du pain, de certains plats, des desserts : les ruptures en cours de service ne sont pas résolues. Des problèmes sont constatés chaque jour, et en particulier les mardis et jeudis qui sont les plus fréquentés. Il y a eu plusieurs ruptures en fin de service. Or l'organisation des passages implique que ce sont souvent les grands (donc les 3emes et 4emes) qui déjeunent à la fin. Ce sont donc souvent les mêmes élèves. De même, les desserts « star » (donuts, gaufres…) sont parfois indisponibles pour les derniers passages ce qui implique une frustration légitime chez ces élèves.

Il faudrait de plus grosses portions => mise en place d'une assiette « étalon » avec le prestataire, pour que les cuisiniers aient en tête les portions attendues. *Déjà signalé en septembre, à traiter de manière urgente.* Ce point est mentionné par l'ensemble des collégiens (« assiettes pas assez remplies »).

L'A.P.E.L. indique que les remontées des parents concernent avant tout ce problème de quantités services. Il s'agit principalement de parents de collégiens, mais également de primaires (CM1-CM2). Ce sujet est particulièrement présent les jours « végétariens ». Ce jour-là le plat végétarien doit se différencier d'un simple accompagnement, sinon les convives pensent qu'il y a une rupture sur la viande.
Les lycéens indiquent qu'il y a eu récemment une amélioration au sujet des quantités servies et sur la disponibilité des desserts (mais les lycéens déjeunent généralement vers 12h30, donc avant la fin de service).

La corbeille de fruits est proposée dans les lignes de caisse, à côté du pain. Les élèves peuvent donc prendre un fruit en plus du menu prévu. Veiller à ce que cela reste disponible (comme le pain).

Bar à légumes : rarement disponible. *Déjà signalé en septembre, à traiter.*

Au primaire, conformément à la dernière commission restauration et aux demandes des parents, le légume doit être proposé d'emblée, il ne faut pas servir des assiettes avec le seul féculent. Il peut y avoir des quantités variables de légumes mais pas d'assiettes sans légumes.

QUALITE : remarques sur les propositions culinaires.

Problème de variété des propositions remonté sur l'ensemble des composants :
Les pâtes sont servies souvent, il faudrait plus de variété. Par ailleurs, la remarque est faite sur la cuisson : trop dures, et trop huileuses ; *lors de la commission de septembre, ce point avait été*

signalé, et la réponse était de mettre des grilles au fond des bacs pour limiter l'impression de gras. A traiter.
Pâtes : est-il possible de proposer du fromage râpé ?
Entrées : « pas très bonnes ». Par ailleurs, les élèves souhaiteraient avoir des sauces vinaigrettes différentes, et pas une seule. Elior propose que les élèves communiquent un « top 10 ou top 20» des entrées pour améliorer le taux de prise.
Yaourts : les convives (élèves comme adultes) demandent à avoir aussi des yaourts nature sans sucre, et pas seulement des yaourts sucrés.
Chez les petits : les menus doivent être adaptés à l'âge des enfants. On ne peut pas proposer de la saumonnette (arrête centrale et arrêtes), ou du chou farci, ou de la viande non coupée à des maternelles ! **A traiter de manière prioritaire.**
Le poisson est souvent servi sans sauce, c'est triste et fade.

Echange avec les lycéens sur la cafétéria:

Attente longue => Le « click and collect » a été mis en place mais est très peu utilisé : il faut que les élèves l'utilisent plus, ce qui permettra de limiter l'attente. Ce service est pour l'instant réservé aux commandes froides.
Certains produits sont manquants en fin de service : c'est dommage. Elior va travailler sur les statistiques pour éviter ces ruptures.
Variété : on reste sur les sandwiches et paninis, il faudrait d'autres propositions, et des changements de recettes.

La prochaine commission restauration se tiendra le mardi 11 avril 2023.
Une relecture des points mentionnés dans le présent compte-rendu sera effectuée en début de séance.

Merci à tous de votre participation.

DESTINATAIRES : membres de la commission, Elior, vie scolaire
C O P I E S : DIR – CEE – DAF – déléguée syndicale - secrétariat des personnels - affichage salles des personnels - cahier des DP – Intranet